

Erasmus+ francia úti beszámoló

Matyasy úr, mint fogadópartnerünk azon kívül, hogy megnyitotta termelőüzemének kapuit kis csapatunk előtt, nagymértékben hozzájárult a szakmai programunk szervezéséhez. A Relais dessert mestereinek szíves vendéglátását élvezhettük a francia tanulmányutunk alkalmával, rengeteg érdekes szakmai élményben volt részünk, sokat tanulhattunk a minőség fontosságáról, a termelés hatékonyabbá tételéről, és az értékesítés látványának fokozása tekintetében.

MEGFIGYELÉSEK, IMPRESSZIÓK

Gyártás

A termelőüzemekben szakaszos termelést láthattunk, ami hatékonyabb termelést eredményez. Bevett szokás, hogy a munkanapokon kevesebbféle süteményt termelnek, mint a mi régióinkban. Hatékonyabb a termelés, ami annak köszönhető, hogy a dolgozók a részlegeken ugyanazzal a munkafolyamattal foglalkoznak, és mennyiséget termelnek minden termékből. A hatékonyságot segíti továbbá a fagyasztási technológia, amit mi még nemigen alkalmazunk. A francia cukrásztermelőkben a sütemények nagy részét fagyasztva tárolják, ami lehetőséget ad arra, hogy egy fajtából akár 2 hétre valót is előre tudjanak gyártani.

A termelőüzemekben légkondicionáló berendezések vannak felszerelve, amelyek biztosítják a készített süteménynek megfelelő hőmérsékletet. Érdekes volt az is, hogy akár a bizonyos helység hűtőkamrává alakítható ha a termelés megkívánja. Amit csak lehet gépekkel próbálnak megoldani, a gyorsabb és pontosabb munkavégzés érdekében. Ezek közül újdonság volt számomra pl. az almahámzó, a tartó nyomó, a macaron nyomó, de mindannyiunknak nagy rácsodálkozás volt a magasnyomású vágógép, ami automatikusan, vízszaggal vágja az előre beprogramozott méretre a süteményeket. Lac úr azt is elmondta, hogy a vágógép az összes gép közül a legnagyobb segítség.

Macaron

Láthattuk, hogy a macaron is nagy részét képezi a francia cukrászdák kínálatának, számtalan szín, és íz kombinációt kóstolhattunk, és a termelésbe is belepillanthattunk. Itt is azt láttuk, hogy ezen a napon a cukrászok nagy része a macaron készítésével foglalkozott, a macaron tészta készítését géppel végzik, ami szintén nagy előnyt jelent a termelésben, az élő munkát felgyorsítva a dolgozókat kímélve nagyobb hatékonysággal tudnak megjeleníteni a piacon. Szintén megjelenik a macaron készítés és értékesítés fázisában a fagyasztás, erre a célra gyártott tartókban töltve, értékesítésre készen tárolták a macaronokat külön hűtőkamrákban, -20 Celsius fokon. A macaron értékesítéséhez külön pultot használnak, amit akár fagyáspont alatt is lehet üzemeltetni, hiszen ez a termék pár perc alatt szobahőmérsékleten kiolvad és ennek köszönhetően a termék szavatossági ideje megnő. Tetszett, hogy a mesterek a macaronokat saját logós dobozokba csomagolva is kínálják, kihasználva a reklámfelületet és elegáns külsőt biztosítva ezzel ennek az édességnek.

Monodesszertek

A francia desszertekről korábban már sokat olvastam, tanfolyamokon tanultam a készítésüket és azt tapasztalom, hogy Magyarországon már egyre több helyen

meg is vásárolhatók. Remekül kiegészítette eddigi tudásomat a tanulmányút, ahol eredeti készítési helyén is bepillantást nyerhettem ezen desszertek világába. Néhány klasszikus ezek közül:

Tarte framboises

Tarte citron, citromtorta: egy selymes, lágy friss ciromkrém a savanykás íz kedvelőinek biztos felüdülés.

Tarte tatin, almatorta: sült karamellizált almával a tetején, nagyon kellemes ízvilág.

Millefeuille: a mi krémesünkhöz hasonló vajas tésztából készült vaníliás krémes termék.

Eclair: hasonló terméket Magyarországon is készítenek cukrászok.

A fentiekén kívül minden mesternél láthattunk egyedi specialitásokat.

Amit minden vendéglátónknál megkóstolhattunk az a étcsokoládé mousse, ami egy intenzíven étcsokoládés desszert, hibátlan étganázzsal, minimális díszítéssel. A gyömolccsel való gazdag díszítés is jellemző, mely véleményem szerint rendkívül látványos és friss megjelenést biztosít a termékeknek, a mi műhelyünk is előszeretettel alkalmazza.

Megfigyeltem, hogy a torták a desszertek nagy másai. Ezeket a napi kínálatban láthattuk.

A pultok reggeli feltöltése is igen érdekes volt, mivel – ahogyan már korábban említettem - fagyasztva tárolják a termékeket, így elegendő a becsült napi fogyáshoz előkészülni reggel, hogy minimálisra csökkentsék a lejárt szavatosságú sütemények mennyiségét.

Cafe gourmand

A café gourmand desszert Párizsban bukkan fel először, valamikor a 2000 évek elején, éttermekben. A célja az volt, hogy a megrövidült étkezési időbe még éppen beleférjen pár falatka különböző ízvilágú sütemény és egy kávé. Így a vendég megspórolja a sütemény és a kávé rendelési és felszolgálási időt, hiszen egyszerre kapja meg a két fogást. A café gourmand jellemzője, hogy a vendég rendeléskor nem tudja biztosan, hogy milyen mini süteményeket kap, lényegében ez egy meglepetés is.

A francia cukrászdáknak az értékesítési szokásairól annyit kell tudni, hogy nagy általánosságban elmondható, hogy nem jellemző a helyben fogyasztás. A vendég elviszi a süteményeket és otthon fogyasztja el. Az általunk hagyományosnak nevezhető cukrászda elnevezése Franciaországban „salon the thé”, itt lehetőség van a pazarul berendezett üzletekben a hidegtálakon, salátákon kívül kávé és teakülönlegességeken át a legrafináltabb édességek elfogyasztására. Az éttermeken kívül ott tehát a „salon the thé” jellegű vendéglátóhelyeken találkozhatunk a café gourmand desszerttel.

A café gourmand kínálása nagyszerű lehetőséget ad arra, hogy a kíváncsi ínyencek több édességet is megkóstolhassanak egy finom kávé kíséretében.

Értékesítés

Vendéglátóink üzletében nincs helyben fogyasztás, ami igen eltérő a nálunk megszokottól. Az üzletekben a kínálat nagyon széleskörű, a desszerteket gusztusosan helyezik el a vitrinekben, van választék, de nem zsúfoltak a pultok. 10-15 fajtát kínálnak egyszerre. A beszélgetések alkalmával arról is szó esett, hogy hozzánk hasonlóan a hétvégére jobban felkészülnek, nagyobb a választék.

Kézműves csokoládékat is nagy választékban láthattunk, leginkább étcsokoládé a jellemző. A közelgő húsvéti ünnepre való felkészülés miatt a csokoládé tojások

számos fajtáját láttuk, valamint voltak bon-bonok, csokipasztillák olajos maggal gazdagítva, táblás csokoládék töltve, illetve megszórva különböző szóratokkal. Mivel a csokoládé hosszú eltarthatóságú, így az üzletet szépen fel lehet tölteni. Láthattunk még előre csomagolt teasütemény jellegű termékeket, karamellákat, pillecukrot, lekvárokat, kandírozott gyümölcsöket, olajos magból készült termékeket és grillázsokat. Ezek a hosszabb szavatossági idejű termékek is az üzlet szépen feltöltését szolgálják. Szépségük miatt dekorációs funkciójuk sem elhanyagolható. Nagyon tetszett a design, úgy érzi magát a vendég, mint egy ékszerboltban.

A francia szakoktatás vázlatos bemutatása

Franciaországban minden megyének van egy kiképző centruma, neve CMA. Ezek alá tartoznak a képző iskolák (hazai megfelelője TISZK), a megye területi nagyságához mérten öt-hat ipariskola.

Ezekben az iskolákban cukrászokat, pékeket, henteseket és mészárosokat, szakácsokat, fodrászokat, valamint catering specialistákat tanítanak, képeznek ki.

Az iskolák tanulói nem úgynevezett iskolások, hiszen ők már a francia college (4 középiskola) sikeres elvégzése után kerülnek ide.

Első fokozat a CAP, vagyis certificat aptitude professionell - bizonyítvány a foglalkozásra alkalmasságról. A kiképzés ideje 3 év, mely után vizsgázik és kapja a fent megjelölt bizonyítványt. A tanulóévek ideje alatt a tanuló – cukrászat esetén - egy cukrászműhellyel áll szerződésben. Egy hetet tölt az iskolában és három hetet a gyakorlati oktatáson a műhelyben. A termelőben/ gyakorlati helyen lévő oktatónak cukrászmesteri végzettséggel kell rendelkeznie, ő felelős a tanuló elnyerendő szaktudásáért. A sikeres vizsgaletétel után címe: **CAP**

Cukrász.

Egy év cukrász gyakorlat után leteheti az úgynevezett szakvizsgát, mint csokoládé készítő, bonbon készítő, fagyalt készítő vagy catering specialista. Ezen a vizsgán - **Brevet Technik** - önállóan kell különböző témákat elkészítenie (esküvői torta, eljegyzési-jubileumi munkák stb.), mely feladatoknál rajzolni, tervezni, mintákat kivágni és festeni is tudni kell, továbbá a hozzátartozó gépek kezelését is ismerni kell. A vizsga sikeres letétele után címe: **BTM (Brevet Techniquer des Metiers) Patisserie** lesz. Ez a cím újabb fizetési kategóriába sorolja a munkavállalót.

A következő fokozat 3 év múltán érhető el, BM patissereie, chocolatier, glacier lesz, mely a mester címet jelenti, önálló iparendélyt kaphat és tanulókat képezhet ki.

Ennél már csak egy magasabb kategória van. **A Legjobb Francia Cukrász (MOF)** cím, melyre minden mester pályázhat egy évente kiírásra kerülő versenyen (ilyen minden foglalkozási ágban van).

A szakoktatók képzettségére igen nagy súlyt fektet a francia oktatási rendszer. A szaktanár először tanári képesítést kell, hogy nyerjen egy állami egyetemen, majd cukrászmesteri vizsgát kell tennie. Gyakorlatban ez azt jelenti, hogy 30 évesen kezdi szaktanári működését. Az úgynevezett „formateur” szintén cukrászmester, de nem tanár, aki csak gyakorlati téren működhet. A különböző fokozatú vizsgákon a vizsgáztatók, a zsűri összetétele szabályozva van. Minden vizsgafokozatnál a zsűri elnöke vagy az ipartestület vagy a cukrászszakszervezet egyik vezetője elnököl, tagjai két tanár, két mester és egy formateur.

A BT és BM fokozatú vizsgákon a zsűrin kívül részt vesz egy „Legjobb Francia Cukrász”, és két laikus fogyasztó is, akik mint az „utca emberei, a napi

fogyasztók" kóstolják meg a termékeket, mint vásárlók és megrendelők bírálják a termékek külalakját, valamint egy rajztanár vagy szobrász. A mérce igen magas, ezen a fokon a pályázók 35 %-a el is vérézik az országos statisztika szerint.

Szakoktatás a gyakorlatban

A minden évben külön területen történő oktatás lehetőséget ad arra, hogy a diákok minél jobban el tudják sajátítani a szakma különböző ágait. A süteménykészítésen kívül tetszett, hogy a díszítésre (szakrajz) is sokkal több időt szánnak, annak érdekében, hogy a díszítésre (szakrajz) is sokkal több időt szánnak, annak érdekében, hogy a sütemény befejező műveletek is begyakoroltak legyenek, és a diákok jól fel legyenek készítve az önálló munkára, biztos vonalvezetéssel, biztos tudással tudják őket kiengedni a valós szakmai életbe. Magyarországon minimális óraszám van megadva erre az ágra, így a munkába álló fiatal kollégák túlnyomó része elég hiányos tudással rendelkezik. A csokoládéval való bánásmód tanítását is roppant érdekesnek találtam a mi oktatási rendszerünkhöz képest. Egyelőre nálunk ugyan a csokoládé fogyasztásnak sincs akkora kultúrája, viszont a társadalmi igények növekedésével látok esélyt ennek növekedésére megfelelő promótálás mellett. A csokoládé széleskörű felhasználhatóságát, alkalmazásmódját láthattuk a húsvéti ünnepekre való előkészületekben is, illetve hogy milyen széles választékot készítenek az iskolában a diákok, megismerik az egész folyamatot és technológiát, míg a magyar tanulók ezt szintén csupán pár órában tanulják, vagy csak bizonyos kihelyezett gyakorlati helyeken van lehetőségük ezt elsajátítani. A hidegkonyhai termékek készítése teljesen új dolog a számomra, az ilyen fajta termékeket nem a cukrászok készítik nálunk, kivéve természetesen a sós készítményeket, a pogácsát, apró tésztás sós krémmel töltött termékeket. A tanulmányút számomra igazi feltöltődés volt. A hazaérkezés óta igyekszem megszerezni a látottakat, hiszen szeretnék ezek közül minél többet alkalmazni és a kollégáimnak, tanítványaimnak is továbbadni.

Szarvas, 2017. április 28.



Urbán Ildikó
cukrászmester